Aktuella information för den: 23-11-2026 20:04

Länken till produkten: https://cncworld.se/kttmaskin-varg-150-kgh-pro-p-358.html



# Köttmaskin - varg - 150 kg/h - PRO

| | |
|---|---|
| Bruttopris | **9 400.00 kr** |
| Nettopris | **7 520.00 kr** |
| Tillgänglighet | **Tillgängligt** |
| Leveranstid | **3 dagar** |
| Katalognummer | **MM-04** |
| Producentkod | **RCFW-150PRO** |
| EAN | **5907052593472** |

## Produktbeskrivning

Köttmaskin - varg - 150 kg/h - PRO




Spänning [V]: 230
Material: Rostfritt stål, Plast
Silverfärg
Effekt [W]: 550
Verkningsgrad [kg/h]: 150
Nätsladd [m]: 1,8
Nominell hastighet [rpm]: 149
Inloppsmått [mm]: 60
Ljudnivå [dB]: 70
Silarnas diameter [mm]: 70
Öppen kretsspänning [V]: 70
Antal skärmar / knivar [st.]: 3/2
Diametern på hålen i silarna [mm]: 3/6/8
Backväxel: Ja
Mått (LxBxH) [cm]: 46 x 38,5 x 40,5
Vikt [kg]: 24,3
Leveransmått (LxBxH) [cm]: 47,5 x 42,5 x 46
Fraktvikt [kg]: 26,33

Ingår:

- Köttmaskin
- Kniv - 2 st.
- Silar (3, 6, 8 mm) - 3 st.
- Påskjutare
- Användarmanual

**Vad som gör vår maskin unik?**

- En av våra bästsäljare
- Effektivitet - 550 W motor för upp till 150 kg kött per timme
- Hållbarhet - rostfritt stål perfekt för professionell gastronomi
- Setet innehåller - 3 silar (3, 6, 8 mm), 2 knivar och en påskjutare
- Knapp- mala/backväxel

**Royal Catering köttkvarn - 150 kg/h**
Den moderna köttmaskinen av det tyska varumärket Royal Catering är en pålitlig gastronomisk utrustning som kommer att visa sig i professionell användning. Enheten är också lämplig för bearbetning av andra livsmedelsprodukter och framställning av pasta.
**Industriell köttmaskin RCFW-150PRO - beskrivning**
**Effektiviteten hos modellen RCFW-150PRO beror på den rymliga brickan och den effektiva 550 W motorn, tack vare vilken du effektivt kommer att kunna mala upp till 150 kg kött på bara en timme.**
**Den enkla hanteringen av köttmaskinen från Royal Catering är resultatet av dess design. Utrustningen är utrustad med en ergonomisk ratt, med vilken du bekvämt kan styra enhetens funktion. Genom att välja en av tre inställningar kan du börja mala, reversera eller stoppa maskinen.**
**Säkerhet och hygien inom cateringbranschen är avgörande. Av denna anledning har Royal Caterings ingenjörer ansträngt sig för att säkerställa att modellen RCFW-150PRO uppfyller mycket stränga krav. Element i direkt kontakt med mat är tillverkade av rostfritt stål, som är biologiskt inert och lätt att hålla rena. Dessutom stoppar överhettningsskyddssystemet automatiskt driften av enheten när den når för hög temperatur.**
**Den pålitliga köttmaskinen vi erbjuder skapades för industriellt bruk. Tack vare sina parametrar och genomtänkta design klarar den många utmaningar. Maskinen kommer med 2 knivar, 3 silar med olika hålstorlek (3, 6 och 8 mm) och en påskjutare. Välj märkesprodukter från Royal Catering och gå med i gruppen av nöjda kunder från hela Europa.**


WARNING
LOOSEN
TIGHTEN

